



# JOHANNISBEER-BAISER-TARTELETTES MIT SAFRANSAHNE



Für 8–10 Tartelettes

## ZUTATEN

Für die Tartelettes:  
500 g Rote Johannisbeeren  
140 g Zucker  
100 g Butter  
300 g Mehl  
2 gehäufte TL Weinsteinbackpulver  
2 Eier (Größe M)  
80 g Puderzucker  
200 ml Vollmilch  
3 Eiweiß  
¼ TL Ingwerpulver

Für die Safransahne:  
1 Döschen Safranfäden (0,1 g)  
200 g kalte Schlagsahne  
1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker

etwas weiche Butter und Mehl für  
die Tartelettes-Formen  
Puderzucker zum Bestäuben

## ZUBEREITUNG

Backofen auf 160 °C CircoTherm® Heißluft vorheizen. Beeren waschen, 12 kleine Rispen beiseite legen. Übrige Beeren von den Rispen streifen und mit 40 g Zucker mischen. Butter schmelzen, abkühlen lassen.

Mehl mit Backpulver mischen. Eier, Puderzucker, Milch und Butter verrühren. Mehlmischung darüber sieben und zügig unterheben. Die gezuckerten Johannisbeeren unterziehen.

Tartelette-Förmchen mit weicher Butter auspinseln und dünn mit Mehl bestäuben. Teig einfüllen. Auf Einschubhöhe 3 – 20 Min. backen. Eiweiß mit 100 g Zucker und Ingwerpulver steif schlagen. Vorgebackene Tartelettes damit bestreichen und noch ca. weitere 10 Min. backen, bis die Baisermasse leicht gebräunt ist. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen, dann die Tartelettes vorsichtig herauslösen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

Kurz vor dem Servieren die Safranfäden mit 1 EL heißem Wasser in einer Tasse verrühren und auflösen. Safranlösung abkühlen lassen. Dann mit der kalten Sahne steif schlagen. Die Tartelettes mit einem Klecks Safransahne und den beiseitegelegten Johannisbeerrispen garnieren. Mit wenig Puderzucker bestäuben.